

## ALL ABOARDS!



### CHAMPAGNE

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	11€		59€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	14€	60€	85€
Pierre Chavin Effervescent désalcoolisé “Blanc de Blanc”	8,0€		40€

### DRINKS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)			6€
Spritz Apérol ou liquer Saint Germain (15cl)			10,5€
Ricard – 45% (2cl)			4,5€
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6cl)			5,5€
Campari – 28.5% (6cl)			5,5€

### FRENCH APÉRITIFS

Kir with white Burgundy (12,5cl) with Cartron crème de cassis de Bourgogne - blackcurrant			5,5€
--	--	--	------

### BEERS

#### Draft Beers

	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	3,5€	4,5€	7,5€
Affligem – 6,7%		5,2€	8,5€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

#### Bottled beers


Desperados original – 5,9% tequila flavoured with notes of citrus			33cl 6,5€
---	--	--	--------------

#### La Brasserie du roi «Bières Bio» 33cl

La Royale «Lager» - 4,5%			7€
La Duchesse «Rousse» -5,4%			7€
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%			7€
La Favorite «Pale ale» - 5,1%			7€
3 Mousquetaires «Triple» 8%			7€

#### Without alcohol, the party is crazier!

Heineken 0.0 – 0%			5,5€
Desperados virgin 0.0 – 0% citrus and lemon notes			6€

The provenance of our meats is posted in the restaurant. The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%. AB-labelled organic produce. Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Allergenic products: consult information available at the restaurant reception. We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality. Prices in Euros - Incl. Tax. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper 



## SUPER COCKTAILS

– 10,5€ –

### ASK FOR YOUR COCKTAIL OF THE MOMENT !

#### Moscow Mule 10cl

Eristoff Vodka, Ginger Beer & Lemon Juice

#### Limoncello Spritz 16cl

Limoncello liqueur, Prosecco & Sparkling Water

#### Orange Basilic Cooler 14cl

Gin, Fresh Orange Juice, Basil & Cane Sugar Syrup

#### Baron Don's 16cl

Don Papa Rum, Orange Juice, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Angostura Bitters & Fresh Mint

#### Blue Lagoon Revisité 18cl

Eristoff Vodka, Blue Curaçao Liqueur, Lemonade & Lemon Juice

### ASK FOR THE CLASSICS !

## COLORFUL MOCKTAILS

– 7,5€ –

#### Green Appel Fizz 16cl

Apple Juice, Lemon Juice & Sparkling Water

#### Le Garden Mule au Romarin 20cl

Ginger Beer, Lime Juice, Cane Sugar Syrup, Cucumber & Rosemary

#### Cramberry Tonic 15cl

Cranberry Juice, Lime Juice & Schweppes Tonic

## VINTAGEYEAR



### WHITE WINES

	15cl	37,5cl	75cl
Vignerons de Tutuac «Onde Bleue» Bio IGP Atlantique		5,5€	26€
AOP Muscader Côtes de Granlieu sur lie Bio Vignoble Malidain Vallée de la Loire			33€
AOP Petit Chablis Bio		13€	66€
Domaine Pommier		13,5€	62€
AOP Crozes Hermitage Bio			
Domaine Mucny « Les Charmeuses »		5,9€	30€
Vin de France « Sauvignon Désalcoolisé » Pierre Chavin 0%			

### ROSÉ WINES

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Sable de Camargue Bio		6€	28€
Clos des Baronnets « Gris-Gris »		8€	39€
AOP Côtes de Provence Bio			
Château d'Astros « Belle Vie »		5,9€	30€
Vin de France Zéro Rosé Désalcoolisé Pierre Chavin			

### RED WINES

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Côtes du Rhone Bio		6,5€	30€
Coteaux des Traves Zouzou			
AOP Bourgeuil Bio		9,7€	28€
Domaine Y.Amirault « Côte 50 »			
AOP Morgon Bio			45€
Gilles Gelin			
AOP Crozes Hermitage Bio		14€	62€
Domaine Mucyn « Les Entrecoeurs »			
AOP Saint Emilion Grand Cru Bio			65€
Château Lescure			
AOP Saint Estephe Bio		15€	70€
Château de Côme			

## FOOD



### SAVOURY FOOD

Alone or to share			16€
Selection of AOP Cheeses and Charcuterie			14€
AOP Cheese Board			14€
Charcuterie Board			14€
Croque monsieur with Comté cheese*			12€
Salmon and basil spread			8€
Honey roasted carrot hummus			7€
Roast chicken rilette spread			8€

### SWEET SIDE

Caramelized apple panna cotta			7€
Chocolate cream			7€
Apple and pear compote with Bourbon vanilla			6,5€

## ALCOOLS



Rhum Havana Club 3 ans – 40%  
Gin Generous coriandre & combava – 44% (made in France) bio  
Giin Bombay Sapphire -40%  
Vodka Absolut – 40%  
Tequila Olmeca – 38%  
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans – 40%  
Rhum Don Papa Baroko

### WHISKIES BLEND

Whisky J&B rare – 40%  
Chivas Regal 12 ans – 40%

### WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans – 45,8%  
Aberlour 10 ans – 40%  
Lagavulin 16 ans – 43%

### AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's – 40%

## DIGESTIFS



### COGNAC

Hennessy VS – 40%  
Hennessy XO – 40%

### ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age – 40%  
Château de Laubade

### CALVADOS

Le Lacellois – 40%

### EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron – 45%  
Poire Williams Cartron – 43%

### LIQUEURS

Get 27 – 21%  
Cointreau – 40%  
Baileys Irish Cream – 17%

## 4cl

7€  
10,5€  
8€  
7€  
7€  
16€  
14€

6€  
10€

12€  
7€  
16€

7,5€

## 4cl

10€  
25€

8€  
7,5€

7,5€

7,5€  
7,5€

6,5€  
6,5€  
7€

## KEEP WARM

### HOT DRINKS

#### Torrefacteur local "Caron"

Expresso café Caron 2,5€  
Double expresso café Caron 3,5€

#### CAFÉ NESSPRESSO

Double expresso 4€  
Expresso 2,7€  
Creamy tiramisu coffee 4,9€  
Latte Macchiato 4,9€  
Cappuccino 4,9€  
Iced cold brew vanille 4,9€

#### THÉS KUSMI TEA

##### Thés noirs

Thé Prince Wladimir (bio) *Black tea, lemon, vanilla and spices* 3,5€  
English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*  
Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*  
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

##### Thés verts

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine* 3,5€  
Thé Vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*  
Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

##### Infusions

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges* 3,5€  
Infusion Be Cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

##### Lattés

Monbana Fair-trade Chocolate (bio) 3,5€  
Matcha Latte

## FRESH SOFT DRINK

### MINERAL WATER

	33cl	50cl	1L
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

### CASTALIE WATER "MICROFILTRATION", OKM, 0 WASTE

Still or sparkling 2,5€

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl) 4,5€  
Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze Tea pêche, Oasis Tropical, Orangina (25cl)

### GRANINI FRUITS JUICE AND NECTAR (25cl)

Tomato, orange or apple juice 4,5€  
Pink grapefruit, pineapple, apricot nectar

### APÉRIKIDS – L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

6,5€

### A TOUCH OF FRESHNESS (33cl)

Enervé BIO Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques et épices. 8,5€

Sauvage BIO Sureau, Bruyère, Reine de prés, plantes aromatiques.

Alpin BIO Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques.



# DRINK